

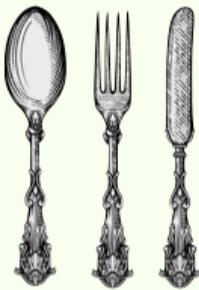


MENÙ

La cucina senza tempo...

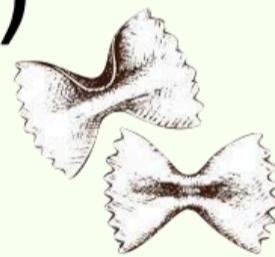


MENU



PRANZO

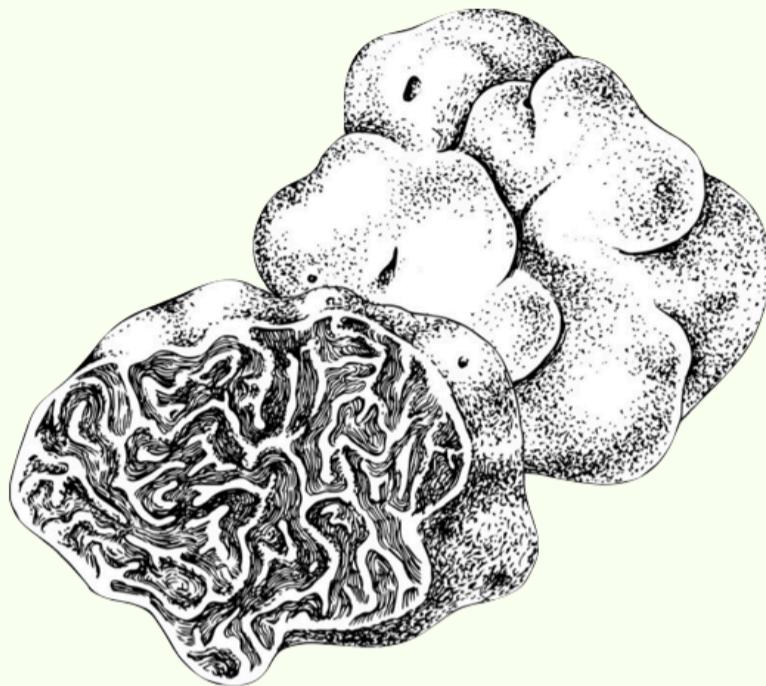
A 12 EURO (LUN-SAB)



*Primo e secondo
(I piatti del menu variano ogni giorno, chiedete a Giovanna.)*

Acqua e caffè





Il tartufo bianco, scientificamente noto con il nome di *Tuber magnatum*, è certamente la varietà più nota e apprezzata a livello internazionale di questa specialissima specie di fungo. Si tratta anche della specie più prelibata e costosa di tartufo, utilizzata dai grandissimi chef di tutto il mondo. Il tartufo bianco è un fungo ipogeo, ossia che cresce spontaneamente in ambiente sotterraneo. Inconfondibile ed indescrivibile il suo profumo, esso presenta delle note caratteristiche, in cui si fondono in un sorprendente originalissimo equilibrio il fiorito aroma del miele, il pungente odore dell'aglio e quell'intensa, selvatico profumo boschivo proprio dei funghi, capace di rievocare immagini di terreni infreschi di pioggia, disseminati di foglie secche ed aghi di pini silvestri. Il tartufo bianco predilige un ambiente boschivo particolarmente ricco di humus, queste condizioni favorevoli alla crescita del tartufo si riscontrano in particolare nell'area di Alba e più in generale nel basso Piemonte, dalle Langhe al Monferrato; altre aree di raccolta si trovano in Toscana sulle colline di San Miniato, in Molise e in Abruzzo. La raccolta del tartufo, regolamentata a livello nazionale, avviene solitamente da Settembre a Dicembre.

DATA

AVERE

DARE

Il tartufo

Sentite il profumo del tartufo ?

Il tartufo è un regalo della terra e noi lo trattiamo come un tesoro. Ogni tartufo è unico come una pietra preziosa. Quando apriamo la cassetta di legno difficilmente uno può sottrarsi dal suo profumo intenso

Selezionate il vostro tartufo bianco o nero (stagionale), pesato e pronto per essere consumato al momento.

Il prezzo del tartufo è a parte e varia secondo il mercato. Chiedete alla Giò !

Iniziamo con

Il carpaccio con scaglie di grana

12 € + tartufo

La fonduta

8 € + tartufo

Proseguiamo

Tagliolini al burro fuso

8 € + tartufo

Risotto alla Parmigiana

8 € + tartufo

Gnocchi al Castelmagno

10 € + tartufo

Infine

Il mitico l'uovo all'occhio di bue

7 € + tartufo

La tagliata di manzo

12 € + tartufo

La battuta scaglie di grana e burrata

10 € + tartufo

Dolce

Il gelato

5 € + tartufo



Risotto Funghi Porcini

280 g di riso Carnaroli. 3 o 4 porcini freschi e sodi. 1 scalogno. 1/2 bicchiere di vino bianco. 150 cl di brodo (di carne o vegetale).

50 g di burro. 100 g di Parmigiana Reggiana. prezzemolo. olio. salpepe Per prima cosa pulite i funghi porcini. Con un coltellino raschiate il gambo e tagliate accuratamente la parte più legnosa. Con una spazzolina e un pennello robusto eliminate la terra. Ricordate che i funghi freschi non vanno lavati.

Tritate finemente la scalogno e mettetelo a soffriggere in poco olio. Quando la scalogna sarà dorata trasparente aggiungete il riso e fate fustare per qualche minuto. Sfumate con il vino bianco. Tenete ancora la fiamma alta. e mescolate fino a quando il vino non sarà risciacquato. Nel frattempo tagliate i cappelli dei porcini a lamelle e aggiungeteli al riso quando i quasi cotte. Conservate alcune lamelle per il finale. Spegnete il fuoco. Aggiungete il burro. il formaggio grattugiato e il prezzemolo tritato e girate generosamente. Fate riposare 2 minuti controllando che il risotto sia ancora all'onda. Batteteli il piatto sul tavolo per livellare il risotto e completatelo con tre lamelle di porcini e una spolverata di pepe nero appena pestato al mortaio. Il vostro risotto ai funghi porcini è pronto per essere servito!

DATA	AVERE	DARE
	<u>Iniziamo bene</u>	
	<u>Il tagliere Lomellina selezione di salumi</u>	<u>8 euro</u>
	<u>Antipasti della Gio' selezione di antipasti della casa</u>	<u>13 euro</u>
	<u>Preferite un primo?</u>	
	<u>Il famoso risotto ai porcini di Maria</u>	<u>8 euro</u>
	<u>Il "Ris giald" della Gio'</u>	<u>8 euro</u>
	<u>Risotto viola con radicchio e taleggio</u>	<u>8 euro</u>
	<u>Risotto alla Gambolina con borlotti e salsiccia</u>	<u>8 euro</u>
	<u>Risotto del giorno</u>	<u>8 euro</u>
	<u>Spaghetti "Un tuffo nel mare"</u>	<u>8 euro</u>
	<u>La pasta al buon Ragu'</u>	<u>8 euro</u>
	<u>Tagliolini funghi porcini di Maria</u>	<u>8 euro</u>
	<u>Gnocchi al Castelmagno con miele</u>	<u>10 euro</u>
	<u>Gnocchetti ortiche e Zola</u>	<u>8 euro</u>
	<u>Ravioli "surprise" vi racconta Giovanna</u>	<u>10 euro</u>
	<u>Avete voglia di qualcos'altro ?</u>	
	<u>Giovanna vi racconta i piatti del giorno</u>	

DATA	AVERE	DARE
<u>Gradite un secondo ?</u>		
La cotoletta di Milano o la nostra milanese		12 euro
L'osso buco		13 euro
Un brasato accoppiato con polenta		12 euro
La tagliata agli aromi		12 euro
Controfiletto al pepe verde o peperoncino		15 euro
Controfiletto alla trifolata di porcini		15 euro
Lo stracotto alla birra		12 euro
Il pesce di oggi chiedete a Giovanna		15 euro
Tagliere di formaggi		8 euro
<u>Un dolcetto ci sta sempre</u>		
Il mattone		5 euro
La torta di mele		5 euro
Il tris di cioccolato		5 euro
Il gelato		5 euro

